

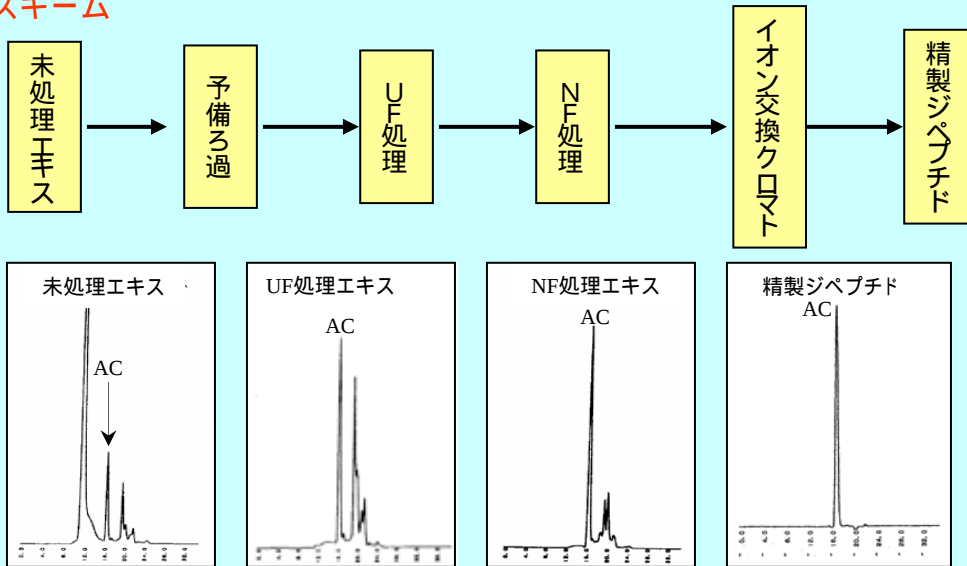
チキンエキス由来機能性ジペプチドの分離・精製

- 抗酸化機能性食品素材の提供 -

技術の特徴

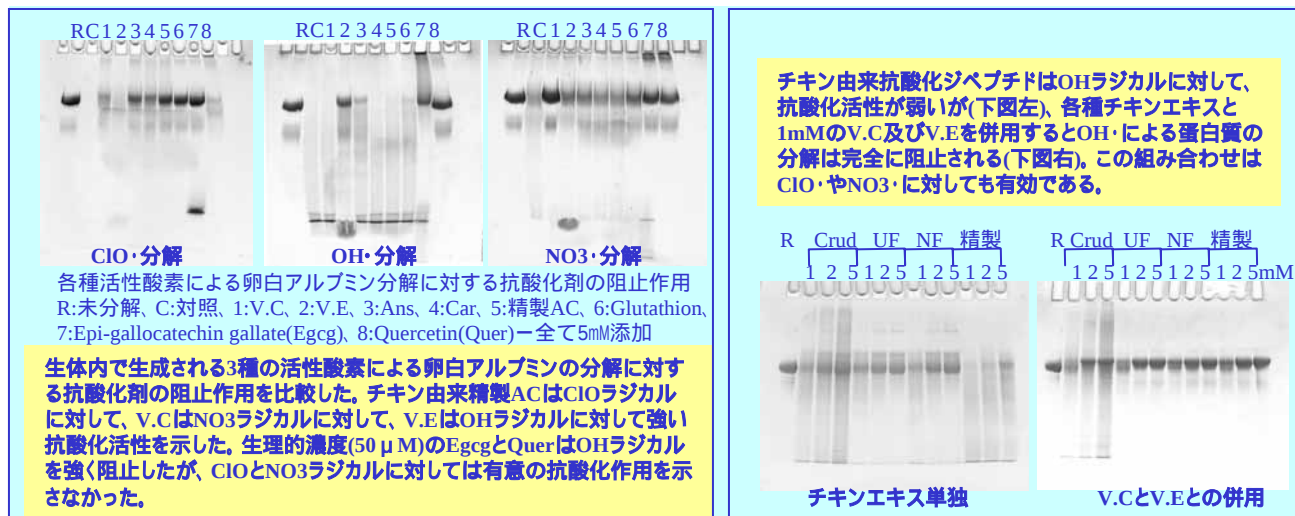
UF(限外ろ過)技術、NF(ナノろ過)技術およびイオン交換クロマトを連結させることにより、チキンエキスに含まれる抗酸化性ジペプチド(AC: Anserine-Carnosine)を任意の精製度で大量生産できる方法であり、チキンエキス以外の動物エキスでも有効成分の分離・抽出とアレルギーの原因となる抗原性物質の除去も可能である。

精製スキーム



今後の展開

チキンエキスにはAnserineとCarnosineが2:1の割合で含まれ、これらはClOラジカルに対する抗酸化活性が強く、OHラジカルに有効なV.EおよびNO3ラジカルに有効なV.Cとの併用により、生体内で発生する活性酸素の障害を完全に抑制する理想的な機能性食品素材となることが期待される。



代表研究者：鍋谷 浩志
 所 属：食品工学部 反応分離工学研究室

問合わせ先：研究交流科 関谷 修三
 e-mail: atunisi@nfri.affrc.go.jp

独立行政法人
 食品総合研究所